Apéritif & Vin d'honneur

Pour une journée pleine d'étoiles

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr

Avant de commencer :

Céline Réception est une structure familiale qui travaille uniquement à partir de produits frais exclusivement transformés par nos soins. Nous rayonnons depuis une dizaine d'année dans toute l'Aquitaine et au-delà.

Le vin d'honneur est un temps important de la journée. Il convient d'établir un équilibre entre les types et le nombre de pièce qui sont proposées. Il faut aussi penser à la **diversité des ingrédients** afin de satisfaire le plus grand nombre. Enfin il est aussi important d'ajuster les quantités en fonction du menu servi par la suite. Pour l'ensemble de ces raisons, nous avons pensé une carte de mises en bouche **fraiches et variées**.

Nous avons donc choisi de vous présenter nos pièces comme à la carte d'un restaurant. A vous de composer **VOTRE** cocktail. Bien évidemment nous pourrons et serons à vos côtés afin de concocter l'apéritif qui vous ressemble.

Les tarifs mentionnés ci-après incluent : le service, les verres, le nappage, les eaux minérales plates. Composez votre cocktail apéritif (vin d'honneur) et obtenez instantanément son prix. Les pièces retenues le sont **pour l'ensemble des convives.**

Exception faite des animations et du poste boisson nous privilégions **le passage au plateau** *parmi les convives. Cela évite les effets de masses autour des buffets et confère à votre apéritif plus* ***de convivialité****.*

Il est cependant évident que cette liste n'est pas exhaustive et que nous pourrons, si vous le souhaitez, établir d'autres choix lors de notre rencontre.

Espérant que vous éprouverez autant de plaisir à découvrir nos **mises en bouche** que nous avons eu à les concevoir.

Restant à votre écoute,

Cordialement,

Jean-Christophe LOSTE

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les Amuse-bouche froids

Les classiques ..... 1,05 € la pièce

Les signatures ..... 1.20 € la pièce

A base de fruits et légumes :

Soupe de melon à la menthe et au Sainte Croix du Mont*

Tortilla pommes de terres et poivron

Tartare de tomates à la feta*

Gaspacho Andalou *

Mini wrap aux poivrons & brebis, sauce basque

Tomate cerise à la mozzarella *

Cocktail de crevettes aux piquillos

***attention à la saisonnalité des produits**

A base de poisson et produit de la mer :

Mini blinis à la mousse de saumon

Tartare de dorade aux agrumes

Crostini de rouget façon provençale*

Tartare de Saint-Jacques aux pommes et betteraves

Tartelette de thon mascarpone à l'estragon

Mini wrap au guacamole et crevettes

Mini wrap de saumon fumé et mascarpone à l'aneth

***attention à la saisonnalité des produits**

A base de viande :

Canapé landais au magret fumé et confit d'oignons

Pique Saint Antoine (grattons de Lormont et grenier médocain)

Chou Bayonnais (poivrons basquaise, brebis et jambon de Bayonne)

Club bœuf et roquette

Toast brioché de foie gras mi-cuit au Sainte Croix du Mont

Macaron au foie gras et pommes caramélisées

Panna cotta de foie gras

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les Amuse-Bouche Chauds

Les Classiques ..... 1,30 € la pièce

Les signatures ..... 1.50 € la pièce

A base de fruits et légumes :

Tatin de tomate cerise au thym

Croustillant de légumes à l'indienne

Tartelette de carotte au gouda et cumin

Champignon farci au pimentos del piquillos

Velouté de Petit Pois à la Fève de Tonka

Crème brûlée au thym

Crème de lentilles du Puy et dés de Comté affiné

A base de poisson et produit de la mer :

Tartine de Filet de rouget provençale

Brochette de lotte au lard fumé

Mini bouchée aux fruits de mer

Mini burger de saumon et herbes

Beignet de calamar

Quiche de saumon et fondue de poireaux

Noix de pétoncles à la crème de morilles

Lotte à la crème de chorizo

A base de viande :

Pique de pruneau au lard fumé

Tartine de boudin aux pommes acidulées

Mini bouché de ris de veau au Sauternes

Mini burger de bœuf au brebis des Pyrénées

Pique de magret à la mangue

Le classique roulé de saucisse, moutarde à l'ancienne

Brochette de poulet mariné aux zests d'agrumes

Nem de Foie Gras

Croustillant d'escargots de Bourgogne

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les Ateliers & Animation

Les 1001 Toasts

Présenté dans différentes jattes et accompagné de toasts grillés de différents types de pains. Chacun pourra composer ses propres toasts…

- Tartare de saumon aux herbes fraîches..... 2,00 € par personne
- Rillettes d'oie et toast de campagne grillé ..... 1,50 € par personne
- Tapenade d'olive noires ..... 1,00 € par personne

Buffet du Maraîcher .....3,50 € par personne

Assortiments de légumes crus de notre maraîcher …et de sauce maison. Chacun pourra picorer à loisir dans ce buffet plein de fraîcheur

Selon la saison vous y trouverez :
Tomates cerise, concombre, melon et pastèque, carottes, céleri branche, radis, chou-fleur assorti, et autres légumes selon le marché (et l'humeur du chef !!!)

Atelier de Jambon à la Coupe

Présenté entier et découpé devant vos convives. Accompagné de Toasts de Campagne Grillés et de beurre salé évidemment.

- Jambon de Bayonne..... 4,00 € par personne
- Jambon Serrano ..... 5,50 € par personne
- Pata Négra ..... sur devis

La sandwicherie

Assortiment de mini sandwich selon vos envies

- Jambon, beurre..... 0,90 € par personne
- Thon mayonnaise..... 0.90 € par personne
- Poulet mayonnaise ..... 0,90 € par personne
- Saumon fumé, créme citronée..... 0,90 € par personne
- Le basque (brebis, sauté de poivrons, et jambon)..... 1.05 € par personne

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

La Barque à Huîtres*

Ouvertes devant vos convives, accompagnées de beurre salé et de toast de campagne.
Les huîtres Marennes d'Oléron de l'ami Felix

- Barque de 8 douzaines ..... 168 €
- Barque de 16 douzaines ..... 302 €
- Barque de 30 douzaines ..... 525 €

**La provenance peut être modifiée selon les arrêtés des autorités sanitaires et les difficultés éventuelles d'approvisionnement. Le cas échéant vous en serez informé au préalable.*

Je conseille une moyenne de 3 huîtres par personne pour un apéritif.

Le Foie Gras*

Terrine de Foie-Gras mi-cuit accompagnée de confiture d'échalotes et de toasts de campagne grillés.

- A la fleur de Sel et Armagnac..... 6,00 € par personne
- Mariné au vin de Castillon ..... 6.00 € par personne
- Au Yozu..... 6.50 € par personne

**Toutes nos terrines sont faites maison à partit de Foie-Gras du Sud-ouest exclusivement.*

Le Saumon : ..... 7,50 € par personne

Découpé à la vue de vos convives.

- En tartare
- Mariné façon Gravlax
- Fumé par nos soins

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

La Plancha Bodega : ..... 6 € par personne

Grillé devant vos convives vos convives pourront picorer à loisir.

- Lomos au piment d'Espelette
- Chorizo
- Saucisses de Toulouse au vin blanc
- Gambas Flambées au Whisky

La Plancha Terre & Mer : ..... 7,50 € par personne

Grillé devant vos convives vos convives pourront picorer à loisir.

- Chorizo
- Pique de pruneau à la poitrine fumé
- Gambas marinées à l'estragon et flambées au pastis
- Brochette de lotte au lard fumé

La Plancha tout canard : ..... 9, 00 € par personne

Grillé devant vos convives vos convives pourront picorer à loisir.

- Pique de magret
- Aiguillettes en persillade
- Foie frais poêlé
- Petits cœurs de canard

Les boissons

Petit astuce 1 litre représente environ 6 verres. Je conseille, en général, de partir sur la base minimum d'1l pour 3 personnes.

Cocktail de crémant au Cointreau et Curaçao : ..... 12 € / litre

Punch : ..... 6 € / litre

Rosé Pêche/Pamplemousse/Cerise : ..... 3,50 €/ litre

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Nos Besoins & Tarifs

Nos Besoins

Un espace traiteur (à voir sur place)

Un accès direct de la cuisine à l'Extérieur (camion frigo à proximité)

Une prise de courant de 16 A sous 220 V

Un évier avec eau froide et chaude

Nos tarifs comprennent :

La verrerie et le matériel pour les ateliers le cas échéant.

Le matériel de cuisine

Le nappage coton blanc pour les buffets et les serviettes à usage unique.

Le service sur la base d'un serveur pour 40 personnes, un maître d'hôtel, le chef de cuisine et sa brigade.

Le service de vos boissons sans droits de bouchon

Ces tarifs ne comprennent pas :

Le mobilier (tables et chaises), la décoration des tables,

La location de la salle.

Les boissons

L'évacuation des déchets (verres et alimentaires)

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr